GÂTEAU À LA CONFITURE

Ingrédients :

200 g de confiture

1/2 cuillère à café de levure chimique

3 œufs

50 ml d’huile végétale

200 g de farine

50 g de noix ou de fruits secs en option

Préparation :

1. Mélanger la confiture et la levure

2. Dans un autre récipient, battre les œufs et ajouter l’huile, puis la farine

3. Ajouter le mélange de confiture et levure

4. Bien mélanger

5. Concasser les noix et les verser dans la préparation

6. Verser le tout dans un moule de 17 cm préalablement badigeonné de beurre et de farine

7. Cuire au four pendant 35 à 45 minutes à 180 ° C